Gulf Cooperation Council

☞ EDICT OF GOVERNMENT ☜

GSO MAC (2011) (Arabic): Foods For Special Dietary Uses: Low Starch macaroni - Diet



BLANK PAGE





هيئة التقييس لدول مجلس التعاون لدول الخليج العربية

STANDARDIZATION ORGANIZATION FOR G.C.C (GSO)

يشسوع: َهئ ي

GSO/FDS /2011

.غزيت راث الاستعمالاث انغزويت انخاصت
انًكشوَت يُخفضت انُشىياث
Foods For Special Dietary Uses
Low Starch macaroni - Diet

إعىاز

انهجُت انفُيت انخهيجيت نقطاع انًىاصفاث وانًُتجاث الغذائية والزراعية

ICS : 67.060

ْزِ انٕثيقت يشسٔع نًٕاصفت قياسيت خهيجيت ذى ذٕزيعٓا نهجٓاخ انًعُيت نهُظس ٔإتداء انسأ٘ حٕنٓا ٔعهيّ فئَٓا عرضة نهتغيير ٔانتبديل، ولا يجوز انسجٕع إنيها كًٕاصفت قياسيت خهيجيت إلا بعد اعتًادْا يٍ يجهس إدازج انٓيئت.

تقديـــــــــــم

هيئة التقييس لدول مجلس التعاون لدول الخليج العربية هيئة إقليمية تضم في عضويتها الأجهزة الوطنية للمواصفات والمقاييس في دول الخليج العربية ، ومن مهام الهيئة إعداد المواصفات القياسية الخليجية بواسطة لجان فنية متخصصة .

وقــد قامت هيئة التقييس لدول مجلس التعاون لدول الخليج العربية ضمن برنامج عمل اللجنة الفنية رقــم " TC5 " اللجنة الفنية الخليجية لقطاع المواصفات الغذائية و الزراعية " بإعداد هذه المواصفة القياسية الخليجية " الأغذية ذات الاستعمالات التغذوية الخاصة : المعكرونة منخفضة النشويات " من قبل (دولة الكويت) وقد تم استعراض المواصفات القياسية العربية والاجنبية والدولية والمؤلفات المرجعية ذات الصلة.

وقد اعتمدت هذه المواصفة كمواصفة (لائحة فنية) خليجية في اجتماع مجلس إدارة الهيئة رقم ( )، الذي عقد بتاريخ / / هـــ ، الموافق / / .

Foreword

GCC Standardization Organization (GSO) is a regional Organization which consists of the National Standards Bodies of GCC member States. One of GSO main functions is to issue Gulf Standards /Technical regulations through specialized technical committees (TCs).

GSO through the technical program of committee TC No. 5 "technical committee for sector of food and agriculture product " has prepared this gulf standared " Foods For Special Dietary Uses : Low Starch macaroni - Diet **".**

". The Draft Standard has been prepared by (*State of Kuwait*).

The draft Standard has been prepared based on relevant ADMO,International and National foreign Standards and references.

This standard has been approved as a Gulf (Standard / Technical Regulation) by GSO Board of Directors in its meeting No.( ),held on / / H , / /

الأغذية راث الاستعمالاث انخبصت انغزوويت انخبصت
انحبويت عهى كًيبث يُخفضت انكشويبث

1 - انًجبل:

رر ذ ص ـــش ًٕؼ ا ّطبف ًمياسيخ اشتراطا دارب طخ ّ ُعكر ٌخ ِنخفضة إش ٕيا د لأغطا ع ا ّعضيخ ارب طخ ّشفّ الاقلا ي ن نحخ ا ّ إش ٕية وإحلال ّجطر ّين الالياف ّ ّغغئيه ِ حٍ ّب .

2. انًشاجع انتكًيهيت:

1.2 GSO 9 تـب ل ب د ا ّغغئية المعأح ".

2.2 GSO 1021 " الشروط ظحية في مصأ غ الأغذية والعاملين ثّب".

3.2 GSO 1016 " اعي ز الميكرثيولوجية للسلع والمواد ّغغائية – اغءء الا ي ".

4.2 GSO 839 ع ّا د ا ّغغائية اغءء الا يّ – اشتراطا د عامة.

5.2 GSO ا المضاف للأغذية اتي ستعتمدها يئخ.

6.2 GSO/ CAC 193 ِ اطفخ عامة صّب د السم في الأغذية

3- انتعشيف

اعكر ٌخ ِنخفضة إش ٕيا د : تحضر هي ّاعكر ٌخ رغفيف ّى ي ِ العجين اظ ع ِ اضافة ابء ا السميس ازلي ك ّمح ثا أ ّعه إبثخ ظغ ّعكر ٌخ ازلي ك ّمح ّى ِ /أو الالياف رب خ ّمح / أ ّجطر ّين يجوز اضافة ا ّ المحسنة قوام طجّ ًطخ ًمياسية ا ريجيخل ّ " GSO/CAC 192 " ا ّ المضاف للأغذية " اتي ستعتمدها يئخ.

4- الاشتشاطبث انعبيت

1.4 يجب ت ن ا ّ الاولية ل ذخ في ازظ يع مطمخ ُطب د ّمياسية ا ريجية ارب طخ ِ ّب.

2.4 يجب ت ن الأ ياف المضافة من مصادر ض ّغغائية حيح ّرى على هيئخ مسحوق ُبء .

3.4 يجب ت ن ّ ّ ا ّجطر ّ ّية المضا فخ ِ طفض ّغغائي جُاتي طجّ ُطب د ّمياسية الخلجية ارب طخ ّب.

4.4 ِ يجب ع طرق الطهي ّ ظ ّثب)عن طهي ّعكر ٌخ في ابء (، يجب ت ن زفظ ثش ى ِّب ولا تتعجِ .

5.4 يجـ ت أ يكـ ٌ ٌ آبـ ء المستخدم في آتحضيط ـبشبً في خـ اطـً لطخ آمياسية ا ٌريجيةضِلُ GSO 149 ـِياه ٌاشط ة المعأح.

6.4 يجـ ت أ يكـ ٌ آزظ خ آيا ِـ ٌ آشئ ت آآ آغطيجخ آحشطا د أعءاىبَ ا اطضٌب ا ٌ فـويب د آمض ع ا ٌ ا ٌ فـويب د حيوانية اذط ـ.

7.4 يجـ ت ؤى ٌ إَلبٌخ المسورسخ ـبشمخ لطخ آمياسية ا ٌريجية آتي ستعمدها آئخ.

-5 الاشتلظا انكٍاءيت

1.5 يعلك وَتُخ فـضتانُشىي اث غَيابشبِيوي ِ :

1.1.5 لارم ٌ نجخ آبنوحآجط رٌينية عن)18 %(على اساس آ ظاغبف.

2.1.5 لا تزيب نسبة آطِبـد على)2 %(في حالة اسورا ٌ السمبى وعلى)1،5 %(فيحبٌخ اسورساً سلليق.

3.1.5 لا تزيب نسبة آطِبـز غيط إحً ثـبٌحٌض على)0،15 %(.

2.5 يعلك وَتُخ فـضتُشلىياث بـإضفـات الأيافـناغئايت :

1.2.5 لا تقل نجخ آجط رٌين عن)11%(على اساس آبزاغبفـخ.

2.2.5 تضاف الالياف لـغائيةحيث لارم ٌ آنسبة آبئية ٌلألياف عن 6%

2.5 لا تزيب نسبة آطِبـد على) 4 %(وعهـ ألظٌ.

4.2.5 لا ظيب نسبة آطِبـز غير ا حًّ ثـبٌحٌض على)0،15 %(.

3.5 يعلك وَتُخ فـضتُشلىياث وصُعتي ِ دوقانق ًحناكايم :

1.3.5 لا تقل نجخ آجط رٌين عن)13%(على اساس آ ظاغبف.

2.3.5 لا تقل نجخ الالياف لـغائية عن) 7 %(نعه أ ً.

3.3.5 لا تزيب نسبة آطِبـد على) 2 %(نعه ألظٌ.

4.3.5 لا تز د ٌ نسخ آطِبـز غير إحً ثـبٌحٌض على) 15 ، 0 %(

5.3.5 لا تزيد نجخ آآ آظجخ الكليةصلهخ في ماء آـ جدِ ظٌ آزج على 8%.

4.5 لاتزيذ َسبتشطوبتفيناىتُج انُهائي عن)12 %(.

6- ذوبٌذمٌي٘ش٠ىشٚ ت ٠ ٝ ف ج١ت

1.6 ً أ ٝ ّ ا ٌّ ن ص ٌ ا لميكر ثيولوجية طج مً ب ٌّ ن ص ٌ ا ضن ح في ا ٌّ ظخ ا ٌّ م١بع١خ ا ٌ ش٠ج١خ ض ُ ٌ ا GSO 1016 ٌّ ضن ح في ا ٌج ض 3.2 .

7- ٔٗ ا ح ١ ث ا ا ا ٌ ع ٕ ز ٠ت

7.1 ط ٝ ّ ا ٌ ّ ن ص ٌ ا ٌ ّ ظ ٚ . ّ ٌ لمعادن ض ٌ ّ ٌ يلة ج ب ٌّ ا ط ف خ ا ٌّ م١بع١خ ا ٌ ش٠ج١خ ض ُ ٌ ا GSO/CAC 193 ٌّ ضن ح في ا ٌج ٕ 6.2

8- ا ٌ ت خ ز ٠ ٍ

1.8 يجت ألا تتعر ع ا ٌ ُ عكر ٘خ عن ا ٌ ّ ا ٌ ّ ا ٌ زرعين ٌ ز ش ُ ا ٌ ىسر ا ٌ ز ش ث ث ب ٌ ب ص ٍّ ت د ا ٌ ر ب ض ع ية.

2.8 يجت أ ٌ ر ر ع ٛ في مخازن ٔ ظيفة ج ب خ ، ٠ ج ح ا ٌ ز ٛ ية ٠ ج ح ع ن مخازن الأس م ح ٛ ٌ ج ب ا د ا ٌ ز ج غ ٌ ا ا ٌ ز ر ع ٟ ٚ السل ي ُ.

9- ا ٌ ع ب ٝ ا ث ٚ ٌ ب ٠ ا ا ث ا ٌ ج ١ ب ا ح ٠ ت

1.9 يعأ في ع ج ا ٌ د إ ط ٛ ب ح ب ف ظ على ص ف ب ب ر ٛ ٌ ذ ا ط ٚ لا تسمح ث ٍّ ّ ٌ س ا ٌ ز ش ث أ ٚ اعه في ا ٌ ز ج على ا ٌ ٍ ٝ ّ ا ٌ ع ج ا د المستردمة طج ب ً ا ٌ ّ ظ خ ا ٌّ م١بع١خ ا ٌ ش٠ج١خ ا ٌّ ضن ح في ا ٌج ٕ 4.2.

2.9 ِ غ ط اعاة ما ورز ثب ا ٌ ّ ظ خ ا ٌّ م١بع١خ ا ٌ ش٠ج١خ ض ُ ٌ ا GSO 9 ث ب ٌ ب ب د ا ٌ ز ٌ ّ غ ائية المع أ ح "س ٝ ٘ ن على ا ٌ ع ج ٌ ح ٠ ب ٌ ب د ا ٌ ت ا ٌ ي ت ب ٘ غ خ العربي ث خ ط واضح غ ي ط ب ٌ ي ث ٛ ا ٌ ا ٌ ز ا ٌ خ ٠ ج ظ ز ٚ ٠ ت ب ث أ ح س ا ٌ غ ب ت الأجنبية الأخرى . ا ٌ ع ب ٍّ ت ا ٌ غ خ العربية :

1.2.9 اس ُ ا ٌ ٌ ن ح ا ٌ غ خ ٚ ب ٌ ٛ ض ح ثب ٌ ط ف خ ٚ ٘ ي ب ٌ ي ٠ ّ ب إ ش ا ٚ ب ٕ ظ ٕ عا ٌ ّ ا ٌ ج ط ز ٠ ن ا ٌ ب ٘ ٌ خ ا ٌ ز ٌ ٍ ي ق ا ٌ ّ ح ا ٌ ٝ ب ٌ) .

2.2.9 ٚ ٌ ٍ ض ب ا ٌ ب ٌ ت ج ب لسعطا د .

3.2.9 ا ٌ ج ٠ ب د ا ٌ ز ٌ غ ٛ ية) ا ٌ ٕ ب ٌ خ – ا ٌ ٝ ٘ ذ ٛ ٌ ض ٕ ا د – ا ٌ ج ط ر ٠ ن – الألياف (

4.2.9 ا ٌ ٛ ظ ٌ الصافي.

5.2.9 ا ٌ ىٌ ش ت ٛ ا د للمستهل ه ٌ تضم ٌ السعطا د ا ٌ ح ط ض ب ٌ ب ية ٌ تضم خ السعطا د الحرارية في ط ٚ ح ا ٌ ٙ ي ّ ي ب ع ٝ الطهي.

6.2.9 اسم ا ٌ ز ظ ٌ ع ٌ ا ٌ ٛ علامته التجارية إن ٚ ٌ ع د.

7.2.9 ر ب ض ي د الإ ث ط ر ب ض ي د أ ز ت ٌ ء الصلاحية.

8.2.9 ا ٌ ش ت ٛ ا د ا ٌ تجهيز والتخز ي ٓ.

9.2.9 ض ر ٚ ٌ ب ض ي د ا ٌ ز ط ذ ي ض ٌ ٓ ا ٌ غ ب د ا ٌ ز ظ خ.

10.2.9 اسم ٌ ع ٌ ا ٌ ٛ ٌ ض ٓ ٌ ن ٚ إ ٌ ش أ.

انًص ِه ح الثفُيت

أليافغطئيخ	Dietary Fibre
ِ ِرفغ ا ِشئيات	Low Starch
ِعىطّخ	Macaroni
سميد	Semolina
ح ّيخ	Diet
سميوب ِ ً اّ ححخ	Whole wheat Semolina

11- اشاجع

- اظخ امياسية السوريةضلُ 2000
- اظخ امياسية ا ظطيةضل ُ 2108